



LE QUAI

RESTAURANT | BAR | COCKTAILS

CARTE

DES

VINS



VINS ROSÉS

Domaine Moulin D'EOLE 2018 **19€**

Costières de Nîmes

Robe légère. Nez très intense de fruits rouges et de fraise.

Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Domaine Mas des Armes « Cavalino » 2017 **30€**

IGP PAYS DE L'HERAULT

Belle robe cristalline. Nez dominé par des arômes intenses de fraise des bois, de groseille, d'anis et de bergamote. Bouche fraîche et acidulée.

Grenache, cabernet sauvignon, syrah, mourvedre.

Domaine le Pive « Gris BIO » 2018 **25€**

IGP Sable de camargue

Une explosion de notes fraîches de fraise et d'agrumes, et de notes douces de bouchon anglais.

Grenache gris, Grenache noir, Merlot, cabernet franc.

Château Puech Haut « Prestige » 2017 **35€**

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC

Magnum **70€**

Robe très pâle, brillante. Nez rafraichissant, agréable et fruité, pêche blanche, litchi.

Bouche est généreuse sur des notes de fruits acidulés.

Grenache, Cinsault.

Château Minuty « Rose et Or » 2017 **49€**

AOC CÔTES DE PROVENCE

Magnum **100€**

Robe pâle aux reflets cristallins. Nez très intense d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche complexe avec beaucoup de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche.

Grenache, tibouren.

Domaine D'Hondrat « H Premium » 2017 **25€**

AOP LANGUEDOC

Magnum **49€**

Robe rose très pâle, aux reflets pêches, brillante et limpide.

Nez fruités, pamplemousse rose, pêche blanche et des notes florales délicates.

Grenache Noir, Mourvèdre.

Verre de rosé 12cl « Mas des Armes » **5€**

Demi bouteille 37,5cl Domaine Le Pive « Gris » **16€**

VINS BLANCS

Domaine Moulin D'EOLE 2018 **19€**

Costières de Nîmes

La robe a une couleur dorée aux reflets brillants. Saveurs exotiques, notes de fleurs blanches.

Grenache et Roussane.

Domaine Mas des Armes « Heures blanches » 2017 **35€**

IGP PAYS DE L'HERAULT

Entre fraîcheur et vivacité, le nez expressif, primesautier, exotique (ananas et citron vert), bouche très tonique, d'une belle longueur sur les fruits blancs et les notes balsamiques.

Sauvignon, vermentino, chenin.

Domaine Mas des Armes « L'âme des Pierres » 2015 **50€**

IGP PAYS DE L'HERAULT

Robe brillante, nez expressif, concentré sur des notes de Tilleul, de pêche et d'abricot du Roussillon.

La bouche est sur de beaux arômes de pain toasté, avec une attaque ample et une très belle longueur.

Grenache blanc, roussanne, vermentino, sauvignon.

Domaine Puech Haut « Tête de Bélier » 2016 **55€**

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC

Nez éclatant de fruits exotiques, d'abricot et chaleureux aux notes de chocolat blanc et de pêche de vigne. En bouche, notes à la fois fraîches en attaque d'agrumes et plus rondes en finale de miel.

Roussanne, marsanne, grenache blanc.

Domaine du Touch Moelleux « Moelleux » 2017 **30€**

IGP côtes de Gascogne

Robe jaune pâle, reflet doré éclatant. Nez frais aux jolies notes de fruits mûrs concentrés. Arômes de fruits jaunes et de fruits exotiques. Belle rondeur en bouche, où l'on retrouve les mêmes notes de fruits : mangue, ananas, litchi...

100% Gros manseng.

Domaine Le Pive « La Farelle » 2016 **27€**

IGP VIN DE PAYS D'OC

Un nez subtil aux arômes de vanille et de pain grillé. Un bel équilibre en bouche, se terminant sur une finale ronde et vanillée.

Sauvignon blanc, roussanne, voignier.

Vignobles JeanJean « L'Inédit » 2018 **28€**

IGP VIN DE PAYS D'OC (BIO)

Robe claire, nez complexe grâce aux arômes du Muscat (fruits exotiques, agrumes) et du Sauvignon blanc (fleurs blanches, buis). Bouche avec un bel équilibre,

entre moelleux et fraîcheur.

Muscat, Sauvignon.

Verre de blanc moelleux 12cl « L'Inédit » **5€**

Verre de blanc 12cl « Mas des Armes » **5€**

Demi bouteille 50cl- Mas des Armes « Les heures blanches » 2018 **22€**

VINS ROUGES

Domaine Moulin D'EOLE 2018 **19€**

Costières de Nîmes

Son nez à la fois fin et puissant a des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche dense et onctueuse.
Syrah et Grenache.

Domaine Mas des Armes « Grain de Sagesse » 2016 **30€**

IGP PAYS DE L'HERAULT

Belle robe rubis brillante. Le nez de petits fruits noirs, (mûre, cassis) et de tapenade.

La bouche est grenue, dynamique, enrobée et gourmande.

Grenache, Syrah, Merlot, Carignan.

Domaine Mas des Armes « 360 » 2014 **80€**

IGP PAYS DE L'HERAULT

Robe sombre, avec des reflets noirs, arômes de cèdre, de moka, de figue, de tapenade d'olives noires, avec des notes florales et de balsamique. Bouche opulente et dense.

Cabernet sauvignon, syrah.

Château Puech Haut « Prestige » 2016 **32€**

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC

Cette cuvée évoque des notes de sous bois, de framboise, de cerise kirschée et de prune. Ce que la bouche confirme. *Syrah, grenache.*

Château Puech Haut « Tête de Bélier » 2016 **50€**

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC

Robe rouge grenat intense, nez marqué par des notes de petits fruits noirs mûrs et se développe sur des notes plus confites et épicées, finale boisé bien fondu.

Bouche intense, généreuse et complexe. *Syrah, grenache, mourvèdre.*

Verre de rouge 12cl « Mas des Armes » **5€**

Demi bouteille 37,5cl La Gravette « Tourtoureil 2016 » **18€**

CHAMPAGNES

Mercier	(75cl) 60€
Moët & Chandon (2 coupes)	(20cl) 22€
Moët & Chandon	(75cl) 80€
Moët & Chandon	(150cl) 170€
Moët & Chandon Ice	(75cl) 90€
Moët & Chandon Ice Rosé	(75cl) 90€
Dom Pérignon	(75cl) 200€
Ruinart Blanc de Blanc	(75cl) 130€
Ruinart Blanc de Blanc	(150cl) 260€
Veuve Clicquot Brut	(75cl) 80€
Veuve Clicquot Rich	(75cl) 90€

